



Château Gazin

Pomerol AOC

Pomerol monumentale con grande potenziale di invecchiamento

Descrizione:

I vigneti di Château Gazin si estendono sulle alte terrazze della regione di Pomerol. Le uve vengono raccolte a mano, parcella per parcella. La fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di cemento, separati per varietà d'uva e appezzamento.

Profilo aromatico:

Bouquet compatto con note delicate di ciliegie selvatiche, tè ai frutti di bosco, petali di rosa essiccati e violette. Al palato è profondo e mascolino, vivace e nervoso, con una struttura setosa e un estratto leggermente sabbioso, intense sfumature di terroir e un corpo muscoloso. Note marcate di grafite e ginepro sul finale concentrato e persistente, con un'astringenza farinosa. Ha ancora spazio per migliorare, con un enorme potenziale di conservazione.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0475422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gazin

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 92-94/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5+/20
Da bere: 2030-2060
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.